



# Tomaten - Pfirsich - Salat mit Feta, Basilikum und Rauke

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, sommerlich, erfrischend, Sie werden überrascht sein

## Zutaten

- Für den Salat:
- 150 g - 200 g Feta in Würfeln
- 300 g kleine, rote Kirschtomaten
- 300 g kleine, gelbe Kirschtomaten
- 4 vollreife Pfirsiche in Würfeln
- Töpfchen Basilikum, gezupft, in feinen Streifen
- 100 g Rucola, verlesen, in kaltem Wasser aufgefrischt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Für den Dressing:
- 4 El Weissweinessig
- 6 El frisch gepresster Orangensaft und etwas Abrieb
- 4 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Dressing:

### Schritt2

Die Dressing Zutaten, Orangensaft, Abrieb und Weißwein Essig miteinander verrühren und mit dem Olivenöl aufziehen. Salzen, pfeffern und die Basilikum Streifen unter heben.

### **Schritt3**

Der Salat:

### **Schritt4**

Aus den Kirschtomaten die Blüte heraus schneiden und halbieren. Die Pfirsiche für eine halbe Minute in kochendes Wasser geben, brühen und sofort wieder in kaltem Wasser abschrecken.

### **Schritt5**

Schälen, halbieren und in etwas grobe Würfel schneiden, mit etwas Zitronensaft marinieren.

### **Schritt6**

Zu den Kirschtomaten und den Feta Würfeln geben und mit dem Dressing 5 min. marinieren.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Auf Rucola Blättern dekorativ anrichten und sofort zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-pfirsich-salat-mit-feta-basilikum-und-rauke/>